

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーナ 軽くて香ばしいゴーフレットに

Le Caviar Impérial

de Sologne et le crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur

キャビア・アンペリアル ロブションスタイル

Le Homard

en fines lamelles de raves à l'aigre-doux au romarin

オマール海老 甘酸っぱい根菜のマリネ ローズマリーの香り

La Soupe de Poisson

avec une royale de fenouil flottante sous son nuage

スープ・ド・ポワソン 未利用魚で仕上げルイユをのせた軽やかなメレンゲを浮かべて

Le Kinmédaï

et une étuvée de salsifis servi avec une sauce beurre blanc

ふっくらと蒸しあげた金目鯛 柚子胡椒を効かせたブルブランソースで

Le Pigeon

et le foie gras cuits à la vapeur au chou vert accompagnés d'un bouillon de petites ravioles

フランス産小鳩とフォアグラのキャベツ包み

Le Coco des îles

fourré d'une marmelade aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco, sorbet ananas

ココナッツ 軽やかなムースとエピス香るトロピカルフルーツ

爽やかなミントとライスクリスピーをアクセントに

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises

カフェとミニャルディーズ

Joël Robuchon
RESTAURANT

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers

お出ししているパンは、シャトーレストラン内のベーカリーで特別にお焼きしたものです。